Thinking of you

Electrolux

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINA ELECTRICA

MODELOS:

EKHA20D5MBKW

Lea todas las instrucciones antes de utilizar
el aparato y guardelas para futuras referencias.

C144EM_SPANISH
110830P

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Gracias por elegir Electrolux como marca para su cocina eléctrica. Las Cocinas Eléctricas Electrolux han sido concebidas bajo altísimos estándares técnicos. Poseen características especiales desarrolladas para ofrecer aun más comodidad al usuario.
Para que usted pueda disfrutar todos los recursos que su nueva cocina eléctrica ofrece, Electrolux creó este manual. Con orientaciones simples y prácticas usted conocerá sus funciones y aprenderá la manera de operar este aparato de modo adecuado y seguro.
Lea las instrucciones sobre instalación y operación antes de utilizar su cocina eléctrica y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas. Electrolux una vez más fabrica lo mejor en lo que se refiere a electrodomésticos.

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañías de reciclaje.
De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe colectar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvase enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.

Índice

Precauciones de seguridad.....03
Descripción del producto.....06
Instalación.....07
Cómo usar.....10
Limpieza y mantenimiento.....15
Solución de problemas.....17
Informaciones técnicas.....19

Atención

La cocina eléctrica que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente de la que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma. Lea la información referente a su operación.

Esta cocina eléctrica debe ser utilizada solo para uso doméstico. El fabricante o importador no asume ninguna responsabilidad por otro uso.

El uso normal del aparato no debe incluir su utilización como calentador.

Tome cuidado al desempacar e instalar la unidad. Los bordes afilados podrían causarle accidentes.

Se aconseja conservar este manual de instrucciones de modo que pueda ser consultado para todas las indicaciones y consejos que sean útiles para un correcto y óptimo uso.

La instalación de su cocina eléctrica debe seguir las instrucciones que se describen en este manual.

Leer instrucciones de uso antes de encender este artefacto.

Precauciones de seguridad

Para evitar accidentes al usuario o a otras personas, así como daños materiales, deberán tomarse en cuenta las siguientes instrucciones:

Para los niños

Evite accidentes. Después de retirar la cocina eléctrica de su embalaje, mantenga el material de empaquetado lejos del alcance de los niños.

No permita que niños manipulen la cocina eléctrica, aún cuando ésta se encuentre apagada.

Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de la cocina eléctrica, ni permanezcan cerca de la misma cuando se esté usando o aún esté caliente o después de apagada.

No coloque sobre los elementos calefactores objetos que puedan interesar a los niños; estos podrían accidentarse tratando de alcanzarlos.

Coloque las asas de los utensilios de cocina eléctrica de modo que queden por fuera del alcance de los niños.

Para el usuario o instalador

Cuidado con la cocción

Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes al cocinar.

No almacene cerca del artefacto detergentes ni sustancias inflamables de ningún tipo (tiner, gasolina o blanqueadores, entre otros).

Cuando la cocina eléctrica no está en funcionamiento asegurarse que los mandos estén en posición de apagado.

Cerca de los platos tubulares, los tiradores y la puerta son regiones que se calientan y pueden causar quemaduras.

Si falta electricidad, asegúrese que ninguna perilla de la cocina eléctrica esté encendida.

Para evitar accidentes, la carga máxima para la parrilla del horno debe ser de nueve kilogramos (9 kg).

Evite derrames de líquidos y poner recipientes mojados sobre las resistencias eléctricas tubulares a la hora de la cocción.

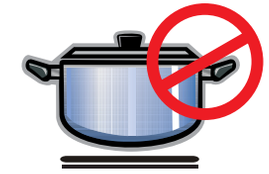
Cuidados con alimentos y utensilios:

Para manipular o retirar los alimentos del horno, utilice guantes de cocina

Durante y después del uso, no permita que paños de cocina permanezcan cerca de las resistencias eléctricas.

Al utilizar aceite o manteca al freír, los cuidados deben ser aún mayores pues estos son inflamables.

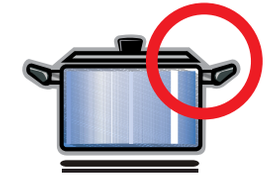
No guarde utensilios dentro del horno principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.



Nunca deje el mango de las ollas para afuera de la cocina eléctrica.

No se deben usar recipientes con base convexa o con rebordes salientes, ya que al desplazarse se pueden desestabilizar fácilmente.

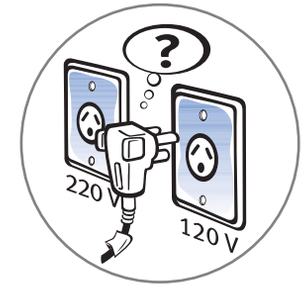
No almacene cerca del aparato detergentes, ni sustancias inflamables de ningún tipo (tiner, gasolina o blanqueadores, entre otros.)



Cuidados con las partes eléctricas.

Antes de efectuar cualquier tipo de mantenimiento o transformación desconectar la corriente eléctrica.

Antes de conectar su cocina eléctrica, verifique que el voltaje del tomacorriente es el mismo que indica la placa de especificaciones de su cocina eléctrica.



No use el tomacorriente si está flojo o dañado. Peligro de descarga eléctrica y de incendio.

No modifique el enchufe de su cocina eléctrica.

No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.
Conecte su cocina eléctrica a un tomacorriente exclusivo, no utilice extensiones o conectores en "T".
Tome cuidado para no apoyar la cocina eléctrica sobre un cable eléctrico.
Para instalar el cordón de alimentación siga las instrucciones en la placa posterior del producto o llame un técnico calificado.
Desconecte el cable de alimentación sujetándolo por el enchufe. Peligro de descargas eléctricas y daños al aparato.
Si su cordón de alimentación se daña, este deberá ser reemplazado por un técnico especialista, ya sea del fabricante o del distribuidor.

<u>Cuidados con la limpieza</u>

Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su cocina eléctrica siempre limpia (ver el procedimiento de limpieza en la pág. 17).
Para evitar riesgos de inducción, cuando sea necesaria la limpieza del plato tubular, desconecte su producto de la red de suministro de energía antes de iniciar dicha operación de limpieza.
La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar mal funcionamiento y riesgo de accidentes.
Durante y después del uso, no permita que paños de cocina (material de limpieza) permanezcan cerca de las resistencias eléctricas. Antes de hacer el aseo debe esperar el tiempo necesario para su enfriamiento; para la limpieza use solamente paños secos y de tejido liviano.
No use objetos puntiagudos como navajas y cuchillos, entre otros, para limpiar su cocina eléctrica (principalmente sobre la superficie de las resistencias eléctricas tubulares).

<u>Cuidados con el mantenimiento</u>

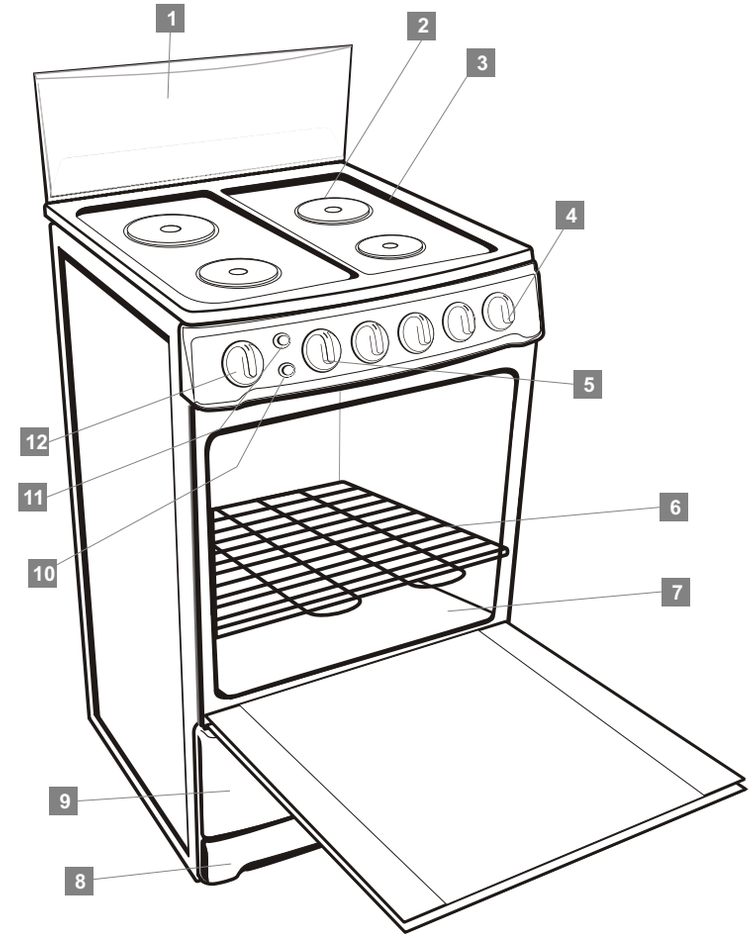
Los datos relacionados al modelo y las características pueden ser sacadas consultando la placa de especificaciones ubicada en el aparato.

En el caso de sustitución de los componentes y/o accesorios, utilizar exclusivamente los repuestos originales.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina eléctrica.

Descripción del producto

1 Copete
2 Plato sellado
3 Parrillas tablero
4 Perillas de los quemadores
5 Perilla del horno
6 Parrilla del horno
7 Bandeja central / goteo
8 Zócalo
9 Cajón (solo en algunos modelos)
10 Luz indicadora de encendido
11 Encendido luz en el horno
12 Timer (solo en algunos modelos)



Atención

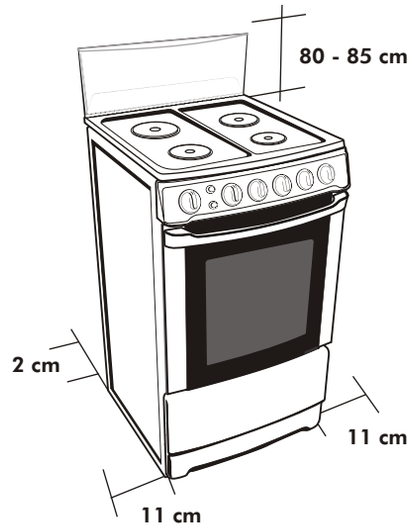
La cocina eléctrica que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente de la que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma. Lea la información referente a su operación.

Instalación

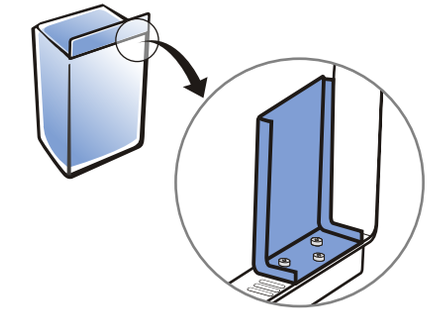
La instalación, regulación, transformación y mantenimiento, del aparato deben ser llevadas a cabo por profesionales o por un técnico capacitado. La empresa no se responsabiliza por consecuencias de una mala instalación, regulación, mantenimiento, o mala utilización del aparato.
Los datos relacionados al modelo y las características pueden ser sacadas consultando la placa de especificaciones ubicada en el aparato.
En el caso de sustitución de los componentes y/o accesorios, utilizar exclusivamente los repuestos originales.
Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina eléctrica.

Condiciones del lugar de instalación
Este aparato no debe instalarse en el baño ni en dormitorios.
Evite instalar la cocina eléctrica al lado del refrigerador. En caso de dudas, consulte el manual del refrigerador.
Esta cocina eléctrica no ha sido proyectada para empotrarla.
Nunca instale la cocina eléctrica sobre alfombras.
Evite la instalación de la cocina eléctrica cerca de materiales inflamables, por ejemplo: cortinas, paños de cocina, etc.
Tenga especial cuidado en respetar las distancias de los muebles que se indican en la presente guía.
Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
No instalar el aparato cerca a muebles de madera que no soporten una temperatura mínima de 50°C .
El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Cerciórese de que haya circulación de aire en el lugar de instalación del producto, manteniendo la ventilación natural.

Instalación de la cocina eléctrica
Se debe mantener una distancia vertical mínima entre la cocina eléctrica y las paredes horizontales adyacentes ubicadas en cima; al igual que una distancia horizontal mínima entre la cocina eléctrica y las paredes verticales adyacentes bajo la mesa de trabajo, de acuerdo con la medidas indicadas en el gráfico.



Como montar el copete
El copete se encuentra en la cavidad del horno. Saque el empaque y coloquelo en la posición de montaje. Fije el copete con 3 tornillos en cada lado como muestra la imagen.



Instalación eléctrica
Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones en la red eléctrica del lugar de instalación de la cocina eléctrica, o entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux.

Advertencias sobre la instalación eléctrica
01. La función del cable de conexión a tierra es evacuar las pequeñas fugas de corriente presentes en los aparatos eléctricos y suministrar protección al usuario contra sobre corrientes por cortocircuito. Es muy importante su previa conexión, la cual debe hacerse al circuito de puesta a tierra en la instalación eléctrica de la edificación o en su defecto a una tubería metálica de agua, estructura o sistema metálico subterráneo local.
02. Nunca conecte el cable de puesta a tierra al neutro de la instalación; esto podría energizar las partes metálicas del aparato.
03. El circuito eléctrico al cual se va a conectar el aparato debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para este aparato. Los "breakers" de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales. En caso necesario, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.
04. El cable de suministro de energía del aparato que debe usarse tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; esto podría deteriorarlo y causar cortocircuitos.
05. El cable de suministro de energia no esta incluido con el aparato. Contacte un tecnico capacidado para la especificación del mismo.
06. En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los "breakers" que controlarán el artefacto, márquelos con su nombre.
07. Evite que los cables eléctricos de otros aparatos que se usen cerca del horno toquen partes calientes.

08. Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
09. Si el cable de corriente se llega a dañar, éste debe de ser reemplazado por el fabricante o por el servicio autorizado a fin de prevenir un accidente.
10. Cerciórese de que el tomacorriente o disyuntor usados para la conexión son fáciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la cocina eléctrica.
11. Antes de conectar su cocina eléctrica, verifique que el voltaje del tomacorriente es el mismo que indica en la placa de especificaciones de su cocina eléctrica.
12. El cable de alimentación deberá ponerse de manera que nunca toque las partes calientes de la cocina eléctrica, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un cortocircuito.
13. No use extensiones o conectores en "T".
14. Nunca conecte el cable a tierra a tubos de gas o tubos de PVC.
15. Instale adecuadamente el cable a tierra de su cocina eléctrica de acuerdo con la norma nacional.

Verificación después de la instalación

Después de instalar y conectar el producto, el cable debe posicionarse de manera que no pase cerca de ningún punto caliente.

Separe y disponga los empaques de forma segura y respectando el medio ambiente.

Una vez instalado y antes del primer uso, retire todos los materiales de protección que vienen de fábrica y las películas plásticas.

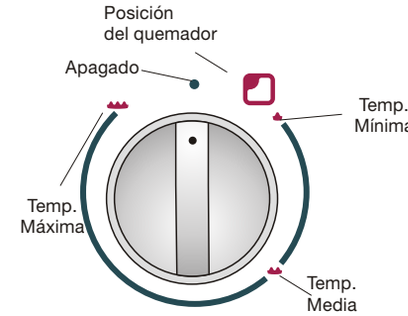
Cómo usar

Antes de usar la cocina eléctrica por primera vez:

El aislamiento térmico de la cocina eléctrica produce durante los primeros minutos de funcionamiento humo y olores característicos.
Antes de usar el horno nuevo, se aconseja hacerlo funcionar por lo menos una hora a la máxima temperatura, con esta operación pueden producirse humos y olores desagradables debido a las conexiones del aislamiento térmico. Déjelo enfriar y en seguida limpie el piso del horno con agua tibia con trapo.

Perillas

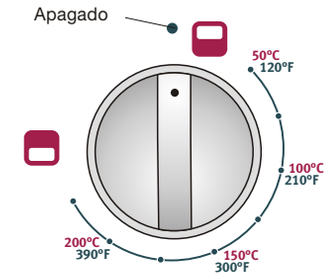
01. Elija la perilla del quemador que desee encender.
03. Seleccione en la perilla la temperatura deseada.
04. Para apagar el quemador coloque el indicador de la perilla en dirección al punto superior.



Perilla del Horno

La perilla del horno, sigue una temperatura aproximada para cada posición:

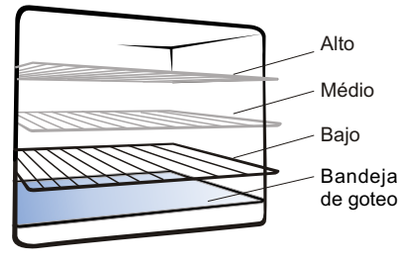
1. Temperatura mínima cerca de 50°C - 120°F
2. 100°C - 210°F
3. 150°C - 300°F
4. Máxima temperatura cerca de 200°C - 390°F
5. Grill: cocción através del elemento superior del horno.



Parrillas del horno

La altura de la parrillas del horno dependerá del alimento que se cocinará.

01. Use en la posición central para hornear pan, tortas, etc.
02. Siga las instrucciones de cocción de cada receta.
03. Para hornear pan, galletas, pizza o similares, utiliza la bandeja de hornear arriba de la parrilla.



Luz del horno

01. Identifique el interruptor del luz del horno en frente de su cocina, y presiónelo para encender.
02. Para apagar, presióne nuevamente el interruptor.

Recomendaciones para economizar energía

01. En lo posible siempre tape los recipientes con el fin de disminuir el tiempo de cocción de los alimentos.
02. Se recomienda que tan pronto como el líquido entre en ebullición, se reduzca la potencia del plato tubular hasta lo mínimo manteniendo la ebullición.
03. No olvide apagar las resistencias eléctricas antes de retirar los recipientes, para evitar el desperdicio de energía. En los platos tubulares un minuto antes.
04. Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.

05. Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad.
06. Para un consumo menor de energía y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de recipientes de tamaño igual o mayor a la superficie de las resistencias eléctricas (fig.1 y 2).

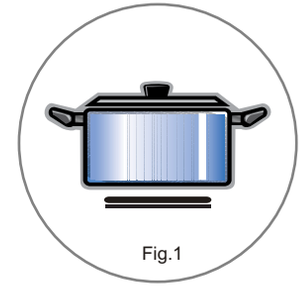


Fig.1

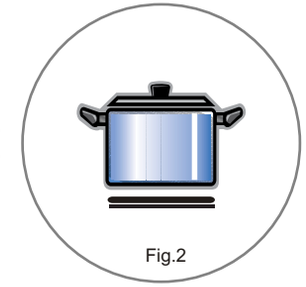


Fig.2

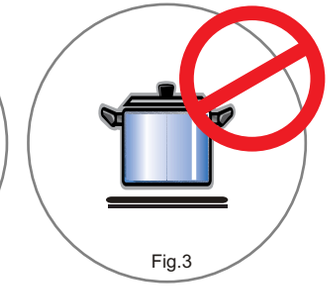
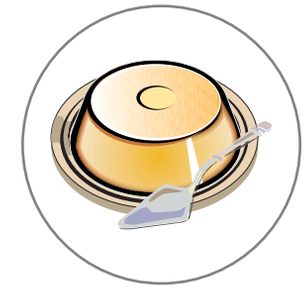


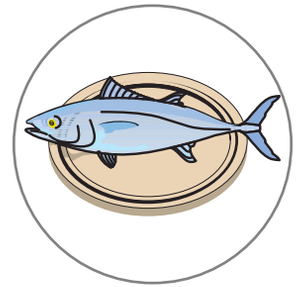
Fig.3

<u>Para la cocción de dulces</u>

01. Los dulces deben cocerse a una temperatura moderada normalmente entre 356°F~401°F) y requieren el precalentamiento del horno (cerca de 15 minutos).
02. No abra la puerta del horno cuando cocine platos fermentados (por ejemplo: pan, masas fermentadas y suflés); corrientes de aire frío impiden que la masa crezca. Para verificar el grado de cocción, introduzca un palillo de dientes en el centro del alimento; si el palillo sale seco el dulce está cocido en su punto.
03. Para hacer esta verificación, espere que haya pasado por lo menos 3/4 del tiempo de cocción previsto.
04. Si el dulce se cocina más por fuera que por dentro, será necesario un tiempo de cocción mayor a una temperatura más baja.

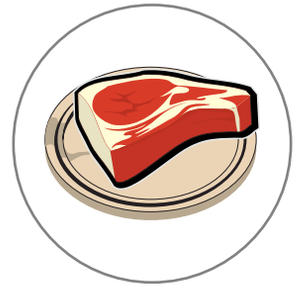


Para asar pescado



01. Ase los pescados pequeños a una temperatura alta. Los pescados medianos, deben empezar a asarse a una temperatura alta y después se debe ir disminuyendo la temperatura gradualmente. Los pescados grandes, desde el principio, a una temperatura moderada.
02. Verifique si el pescado está bien asado levantando delicadamente una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que se trate de salmón, trucha u otro que posea coloración diferente.

Para asar carne



01. La carne que se desea asar en el horno deberá pesar por lo menos 1 kg, para evitar que se seque demasiado. Si la pieza de carne no tiene mucha grasa, use aceite o margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite no serán necesarios si la pieza de carne tiene suficiente grasa propia. Cuando la pieza posea grasa en apenas uno de los lados, póngala en el horno con ese lado volteado para arriba; la grasa al derretirse, untará suficientemente la parte que quedó para abajo.
02. Empiece la cocción de las carnes rojas a una temperatura elevada, reduciéndola después para acabar la cocción por dentro.
03. La temperatura de cocción de las carnes blancas puede ser moderada del principio hasta el final. Se puede verificar el grado de cocción trinchando la carne con un tenedor; si está firme, significa que está cocida en su punto.
04. Las piezas de carne roja deberán retirarse del refrigerador una hora antes de cocerlas, para que no se endurezcan con la variación brusca de temperatura.
05. Ponga el asado en el horno en recipientes adecuados con borde bajo (un recipiente con borde alto dificulta la entrada del calor) o entonces directamente sobre la parrilla, colocando un recipiente grande en la parrilla de abajo para recoger las salpicaduras y la grasa que va goteando.
06. Terminado el cocimiento, se aconseja aguardar por lo menos 15 minutos antes de cortar la carne para que la salsa no escurra. Antes de servirse, los platos pueden mantenerse en el calor del horno en temperatura mínima.

TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS - HORNO		
Dulces	**Temperatura °C**	**Tiempo (min.)**
Pasteles	205~230 (401°F~446°F)	35 / 45
Torta de Mermelada	180~205 (356°F~401°F)	40 / 50
Pescado	**Temperatura °C**	**Tiempo (min.)**
Filetes o postas	180~205 (356°F~401°F)	15/20
Asado	205~230 (401°F~446°F)	25/30
Asado con papel de estaño	205~230 (401°F~446°F)	20/25
Carne	**Temperatura °C**	**Tiempo (min.)**
Vitela	180~205 (356°F~401°F)	60/70
Cerdo	180~205 (356°F~401°F)	70/80
Pollo	205~230 (401°F~446°F)	80/90
Pavo	205~230 (401°F~446°F)	80/90
Carne de res	205~230 (401°F~446°F)	70/80
Cordero	205~230 (401°F~446°F)	85/95
Pan y Pizza	**Temperatura °C**	**Tiempo (min.)**
Pizza	205~255 (401°F~491°F)	20/30
Focaccia Italiana	205~230 (401°F~446°F)	25/35
Pan	230~255 (446°F~491°F)	40/50
Suflés	**Temperatura °C**	**Tiempo (min.)**
Suflé de verduras	180~205 (356°F~401°F)	30/40
Masa cocida	205~255 (401°F~491°F)	35/45

Atención

Los datos de la tabla son apenas indicaciones. La experiencia, los diferentes hábitos alimenticios y las opciones personales sugerirán las variaciones que deben efectuarse. Los tiempos y las temperaturas que se indica son válidos para cantidades medianas de alimentos (carnes 1/1,5 kg; masas para dulces, pizzas, pan 0,5 / 0,8 kg).

Limpieza y mantenimiento

Limpieza general

01. Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina eléctrica del tomacorriente. La limpieza deberá hacerse con la cocina eléctrica fría.
02. No use, bajo ninguna circunstancia, agentes de limpieza como: kerosén, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, pues estos pueden causar manchas.
03. No utilice papel de estaño para forrar la cubierta de la cocina eléctrica, pues puede causar manchas en la cubierta.
04. No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en conctato con las superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, las rejillas, la cubierta y el piso del horno).

Cuidado del esmaltado

El acabado o recubrimiento final de su aparato está hecho con el proceso de porcelanización a altas temperaturas. El esmalte porcelanizado es casi inalterable bajo uso normal y conservará su brillo y color por muchos años atendiendo las siguientes recomendaciones.

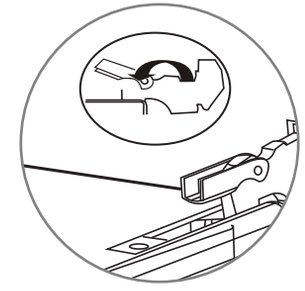
01. Evite toda clase de golpes en las superficies esmaltados, especialmente en bordes y esquinas.
02. El esmaltado es más resistente cuando la lámina se encuentra fría; por lo tanto, déjela enfriar antes de proceder a la limpieza.
03. Haga la limpieza con detergente o jabón, utilizando paños o esponjas plásticas. No utilice abrasivos.
04. Evite que sobre el esmaltado caliente se derramen líquidos hirviendo (aceites, salsas, almíbares o jarabes).
05. Los jugos cítricos, vinagres fuertes o aliños concentrados, aún en frío, pueden atacar el porcelanizado. Por lo tanto, evite que éstos se acumulen sobre su superficie y mucho mas si ésta se encuentra caliente.

Cuidado durante las vacaciones

Al ausentarse por largo tiempo se aconseja desconectar el enchufe de la corriente eléctrica.

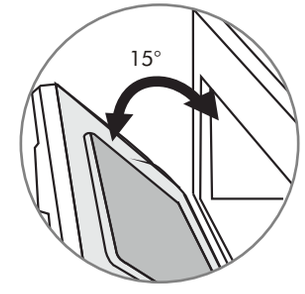
Como retirar la puerta del horno para limpiar

1. Abra la puerta del horno, luego abra la bisagra de la puerta del horno hasta la posición máxima
2. levante la puerta hacia las bisagras abiertas en un ángulo de unos 15º contra el marco frontal.
3. Luego retírela para fuera.



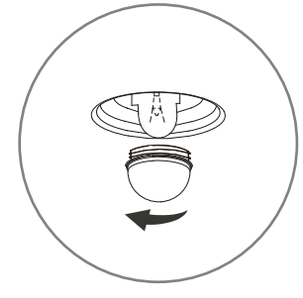
Para instalar la puerta de vuelta

1. Inserte la puerta del horno en el horno por los dos suportes, debe mantener la puerta del horno a unos 15º de abertura.
2. Abra la pestaña de la bisagra de forma que encaje en el otro lado.
3. Abra y cierra la puerta para verificar que la bisagra está bien instalada.



Como cambiar la luz del horno

Para cambiar la lámpara, apague la luz, destornille la cubierta de la lámpara girando a la izquierda. Cambie la lámpara por otra con la misma especificación 25W,
200-240V / 50/60Hz, con una resistencia a la temperatura de 300ºC o más.



Solución de problemas

Asistencia al consumidor

Si su cocina eléctrica presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa se trata de una falla de utilización que podría ser fácil y rápidamente corregida, sin la necesidad de llamar al técnico.

CAUSAS PROBABLES & CORRECCIONES	
Las resistencias eléctricas no funcionan.	
a) No se han seleccionado correctamente las perillas para la cocción.	a) Verifique las perillas y repita las operaciones indicadas en el punto "Como Usar".
b) En la instalación eléctrica de la residencia el disyuntor (breaker) está desconectado o falta electricidad.	b) Encienda el disyuntor (breaker) o llame un electricista de su confianza.
Asa demasiado lento / Asa demasiado rápido.	
a) Los tiempos de cocción y la temperatura seleccionada no están correctos.	a) Consulte el tiempo en la Tabla de Tiempos y Temperaturas (pág.12).
La puerta del horno está empañada.	
a) Humedad entre los vidrios.	a) Dependiendo de las condiciones atmosféricas es normal. Encienda el horno y espere algunos minutos.
Hay formación de humedad en los alimentos y en la parte interna del horno.	
a) Se ha dejado los alimentos por mucho tiempo en el interior del horno después del final de la cocción.	a) No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después del término de la cocción.

CAUSAS PROBABLES & CORRECCIONES	
La luz del horno no se enciende (según modelo).	
a) Foco quemado / Sin foco.	a) Adquiera un foco para cocina eléctrica, y sustitúyalo.
b) Sin energía eléctrica.	b) Verifique si el enchufe está conectado al tomacorriente y si hay energía en el tomacorriente. Verifique si el disyuntor está conectado.
Sale humo del horno.	
a) Horno sucio de grasa o salsa.	a) Limpie el horno después de cada utilización.
Pequenãs corrientes al tocar una superficie del producto o vasija que esté sobre él.	
a) Por envejecimiento normal de las resistencias, se generan unas pequeñas corrientes de fuga, que a pesar de ser percebidas, no representan ningún riesgo. Esto normalmente se denomina "electrizamiento".	a) Esto es normal con el envejecimiento del aparato, pero verifique si el conductor verde de descarga a tierra del producto está bien conectado a la conexión de puesta tierra de la instalación de la casa. Nunca conecte este cable al neutro, es peligroso.

Informaciones técnicas

MODELOS	EKHA20D5MBKW
Color	Blanco-White
Voltaje/Frecuencia - *Voltage/Frequency*	220-240V / 50/60Hz
Tamaño / *Width*	20”
Cap.Horno / *Oven Capacity*	60 L
Capacidad Termica Total / *Total Heat Input (Max)*	7,5 kW
Rapid (Max)	2 x 1,633
Semi rapid (Max)	2 x 1,089
High speed (Max)	-
Oven heater (Max)	1 x 2.0 kW
Grill (Max)	1 x 1.2 kW
Corriente / *Current (Total)*	31,2 A
Lámpara / *Light*	25 W
Timer	no / *no*
Cajón / *Drawer*	no / *no*
Peso Neto / *Net Weight*	31,05 kg
Dimensiones / *Dimensions*	520x1080x610

ANOTACIONES

ANOTACIONES

ANOTACIONES